



IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Patent Application of

Jun KASHIMURA et al.

Serial No.: 10/715,125

Filed: November 18, 2003

For: AGENT FOR SUPPRESSING
GLUCOSE LEVEL INCREASE,
AGENT FOR SUPPRESSING BODY
FAT ACCUMULATION AND FOOD
COMPOUND

) Attorney Docket No.: SOEI0009
) Confirmation No. 2759
)
) Group Art Unit: Unassigned
)
) Examiner: Unassigned
)
)
) Date: April 9, 2004

SUBMISSION OF CLAIM FOR PRIORITY AND PRIORITY DOCUMENTS

Commissioner for Patents
P.O. Box 1450
Alexandria, VA 22313-1450

Sir:

It is respectfully requested that this application be given the benefit of the foreign filing date under the provisions of 35 U.S.C. §119 of the following, a certified copy of which is submitted herewith:

<u>Application No.</u>	<u>Country of Origin</u>	<u>Filing Date</u>
P2002-334032	JP	11/18/2002
P2003-096395	JP	03/31/2003
P2003-386594	JP	11/17/2003

Respectfully submitted,

GRIFFIN & SZIPL, P.C.



Joerg-Uwe Szimpl
Registration No. 31,799

GRIFFIN & SZIPL, P.C.
Suite PH-1
2300 Ninth Street, South
Arlington, VA 22204
Telephone: (703) 979-5700
Facsimile: (703) 979-7429
Email: g&s@szipl.com
Customer No.: 24203

日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出 願 年 月 日 2 0 0 2 年 1 1 月 1 8 日
Date of Application:

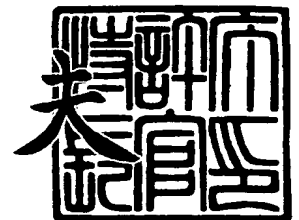
出 願 番 号 特 願 2 0 0 2 - 3 3 4 0 3 2
Application Number:
[ST. 10/C]: [J P 2 0 0 2 - 3 3 4 0 3 2]

出 願 人 新三井製糖株式会社
Applicant(s):

2 0 0 3 年 1 2 月 1 9 日

特許庁長官
Commissioner,
Japan Patent Office

今 井 康



出証番号 出証特 2 0 0 3 - 3 1 0 5 8 3 8

【書類名】 特許願

【整理番号】 02-1938

【提出日】 平成14年11月18日

【あて先】 特許庁長官殿

【国際特許分類】 C08B 37/00
A23G 3/00
A61P 3/10

【発明者】

【住所又は居所】 神奈川県茅ヶ崎市本村 1 - 2 - 1 4 新三井製糖株式会社
茅ヶ崎研究所内

【氏名】 檜村 淳

【発明者】

【住所又は居所】 神奈川県茅ヶ崎市本村 1 - 2 - 1 4 新三井製糖株式会社
茅ヶ崎研究所内

【氏名】 永井 幸枝

【発明者】

【住所又は居所】 神奈川県茅ヶ崎市本村 1 - 2 - 1 4 新三井製糖株式会社
茅ヶ崎研究所内

【氏名】 江橋 正

【特許出願人】

【識別番号】 501190941

【氏名又は名称】 新三井製糖株式会社

【代理人】

【識別番号】 100088155

【弁理士】

【氏名又は名称】 長谷川 芳樹

【選任した代理人】

【識別番号】 100107191

【弁理士】

【氏名又は名称】 長濱 範明

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 014708

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 血糖値上昇を抑制する方法及び体脂肪蓄積を抑制する方法並びに食用材料

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 血糖値上昇を抑制する方法であって、

前記血糖値上昇は、構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が 0 % 以上 5 0 % 未満である糖類を摂取することに起因する血糖値上昇であり、前記糖類の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法。

【請求項 2】 血糖値上昇を抑制する方法であって、

前記血糖値上昇は、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材を摂取することに起因する血糖値上昇であり、前記食品素材の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法。

【請求項 3】 体脂肪蓄積を抑制する方法であって、

前記体脂肪蓄積は、構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が 0 % 以上 5 0 % 未満である糖類を摂取することによる血糖値及びインスリン分泌量の上昇に起因する体脂肪蓄積であり、前記糖類の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法。

【請求項 4】 体脂肪蓄積を抑制する方法であって、

前記体脂肪蓄積は、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材を摂取することによる血糖値及びインスリン分泌量の上昇に起因する体脂肪蓄積であり、前記食品素材の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法。

【請求項 5】 パラチノースと、構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が 0 % 以上 5 0 % 未満である糖類からなる食品素材と、を含む食用材料であって、前記食品素材の摂取に起因する血糖値上昇を抑制する量の前記パラチノースが配合されていることを特徴とする食用材料。

【請求項 6】 パラチノースと、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン

及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材と、を含む食用材料であって、前記食品素材の摂取に起因する血糖値上昇を抑制する量の前記パラチノースが配合されていることを特徴とする食用材料。

【請求項 7】 甘味料として用いられ、前記食品素材がショ糖及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材である請求項 6 記載の食用材料。

【請求項 8】 プレミックス材として用いられ、前記食品素材がショ糖、小麦粉、デンプン及びデキストリンからなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材である請求項 6 記載の食用材料。

【請求項 9】 粉末飲料として用いられ、前記食品素材がショ糖である請求項 6 記載の食用材料。

【請求項 10】 前記パラチノースの重量を A、前記食品素材中の糖類の重量を B としたときに、A と B の和に占める A の割合が 5 % 以上であることを特徴とする請求項 5 ～ 9 のいずれか一項に記載の食用材料。

【請求項 11】 請求項 5 ～ 10 のいずれか一項に記載の食用材料又は該食用材料を加工してなる食品を摂取することを特徴とする、前記食品素材の摂取に起因する血糖値上昇を抑制する方法。

【請求項 12】 請求項 5 ～ 10 のいずれか一項に記載の食用材料又は該食用材料を加工してなる食品を摂取することを特徴とする、前記食品素材の摂取に起因する体脂肪蓄積を抑制する方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、血糖値上昇を抑制する方法、体脂肪蓄積を抑制する方法及び食用材料に関する。

【0002】

【従来の技術】

血糖値の上昇を防ぐ成分として、ギムネマ・シルベスタの葉の抽出物（特許文献 1、特許文献 2）、ギムネマ・イノドラムの抽出物（特許文献 3）及びギムネ

マ・チンゲンの抽出物（特許文献 4）が知られており、これらは糖吸収抑制効果により血糖値の上昇を抑制されている。ギムネマ・イノドラムに含まれるトリテルペン配糖体（特許文献 5）も同様に糖吸収抑制効果があることが報告されている。

【 0 0 0 3 】

また、モノテルペン配糖体には、シュクラーゼ阻害効果による血糖値上昇抑制効果があることが知られており（特許文献 6）、このようなモノテルペン配糖体としては、甜菜から得られるベタイン（特許文献 7）、タラノキから得られるサポニン混合物（特許文献 8）、 α -グルコシダーゼ阻害剤（特許文献 9）が挙げられる。

【 0 0 0 4 】

これらに加え、血糖値上昇抑制効果を有する糖質が近年報告されている。すなわち、難消化性デキストリンが、血糖値が上がりやすいヒトの食後の血糖値上昇抑制効果を示すこと（非特許文献 1）、L-アラビノースがショ糖を分解する小腸スクラーゼ活性を特異的に阻害することが確認されている（非特許文献 2）。

【 0 0 0 5 】

【特許文献 1】

特開平 1 - 8 5 0 5 8 公報

【特許文献 2】

特開平 2 - 7 9 9 5 5 号公報

【特許文献 3】

特開平 5 - 2 5 2 8 9 7 号公報

【特許文献 4】

特開平 6 - 2 4 5 7 3 5 号公報

【特許文献 5】

特開平 6 - 1 2 8 1 6 1 号公報

【特許文献 6】

特開平 6 - 1 0 0 4 5 3 号公報

【特許文献 7】

特開平 8 - 1 3 3 9 7 0 号公報

【特許文献 8】

特開平 8 - 2 8 3 1 6 9 号公報

【特許文献 9】

特開平 8 - 2 8 9 7 8 3 号公報

【非特許文献 1】

健康・栄養食品研究、Vol.5, No. 2, 21-29, 2002年

【非特許文献 2】

日本栄養・食糧学会誌、Vol. 50, No.2, 133-137, 1997

【非特許文献 3】

Hormone and Metabolic Research, Vol. 21, No. 6, 295-346, 1989

【非特許文献 4】

ILSI砂糖モノグラフシリーズ、「糖と栄養・健康 新しい知見の評価」、8-12頁、1998年

【非特許文献 5】

日本栄養・食料学会誌、Vol.36, No.3, 169-173, 1983年

【非特許文献 6】

New Food Industry, Vol. 31, No. 10, 9-15, 1989

【0 0 0 6】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、ギムネマ抽出物等は、苦味を呈し甘味を消してしまうため、特別な処理を行わないと使用できず、難消化性デキストリンやL-アラビノース等は、糖質であっても体内で消化吸収されにくく、多量にとると下痢を生じる場合があった。また、スクラーゼ活性阻害を生じる物質は、ショ糖を同時に摂取するとそれが分解されず大腸にまで到達することが指摘されていた。すなわち、血糖値上昇抑制効果の認められる上記物質は、使用時に不都合が生じたり、用途が制限される場合が多いという問題があった。

【0 0 0 7】

したがって、苦味などの異味を持たず、摂取上安全な食品である血糖値上昇抑

剤が望まれていた。また、植物抽出物は通常食品として摂取するものではなく、 α -アラビノースも食品添加物であるため、通常食品として摂取される安全な食品素材を用いた血糖値上昇抑制方法が望まれていた。

【0008】

そこで、本発明の目的は、上記従来技術の問題点を解決する血糖値抑制方法を提供することにある。

【0009】

【課題を解決するための手段】

本発明者らは鋭意検討の結果、血糖値上昇が認められる所定の物質とパラチノースとを組み合わせることで摂取することにより、上記問題点を解決して、当該物質に起因する血糖値上昇を抑制することが可能であることを見出し、本発明を完成させた。

【0010】

すなわち、本発明は、血糖値上昇を抑制する方法であって、前記血糖値上昇は、構成糖同士の結合全体に対する α -1, 6-グルコシル結合の割合が0%以上50%未満である糖類を摂取することに起因する血糖値上昇であり、前記糖類の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法を提供するものである。

【0011】

上記非特許文献3等に報告があるように、パラチノースは、摂取後に急激な血糖値の上昇及び下降を示さない低グリセミックインデックスの食品素材であるが（グリセミックインデックスとは、近年話題になっている食品と血糖値との関係を示す指標であり、基準となる食品として、白パンまたはグルコースが使用されている）、パラチノースと他の糖類を同時に摂取すると、パラチノース摂取に起因する血糖値の変化と、同時に摂取した糖類に起因する血糖値の変化の和で表される血糖値の変化が発現すると考えられてきたため、従来、血糖値の上昇が抑制された食品には、パラチノースを糖類として単独で使用するしか行われていなかった。

【0012】

また、パラチノースとその他の糖との共存効果については、パラチノースとショ糖との関係について報告があり（上記非特許文献5）、それによれば、ショ糖はインベルターゼ（ β -D-フルクトフラノシダーゼ）によりグルコースとフルクトースに分解され、この酵素はショ糖のフルクトース部分の結合を認識して触媒反応を起こすため、この酵素反応によりショ糖と同じ構成糖を持つがその結合が異なるパラチノースは分解されないとされている。すなわち、ショ糖とパラチノースが共存する場合、ショ糖の分解とパラチノースの分解はお互いに影響し合わず、独立して行われることが報告されている。

【0013】

一方、パラチノースを消化管内で分解する酵素であるイソマルターゼ（オリゴ-1, 6-グルコシダーゼ）は、イソマルトース、パノース、イソマルトトリオースなどの α -1, 6-グルコシル結合を持つ糖を分解するため、パラチノースとこれらの糖が共存する場合、互いに酵素による分解反応を競争阻害し、分解速度が遅くなるとの報告があり（上記非特許文献5）、これによれば、パラチノースは、イソマルターゼの競争阻害により α -1, 6-グルコシル結合をその構成糖同士の結合全体に対して半分以上の割合で含む糖類の血糖値の上昇を抑えるが、単糖類を含む α -1, 6-グルコシル結合を持たない糖類、あるいは α -1, 6-グルコシル結合を構成糖同士の結合全体に対し半分以下の割合で含む糖類の摂取に起因する、血糖値の上昇を抑制することは無いと考えられていた。

【0014】

しかしながら、上記認識に反して、本発明者らは今回、構成糖同士の結合全体に対する α -1, 6-グルコシル結合の割合が0%以上50%未満である糖類を摂取することに起因する血糖値上昇を、パラチノースを同時に摂取することにより抑制可能であるという、全く新規な現象を見出したものである。

【0015】

本発明はまた、血糖値上昇を抑制する方法であって、前記血糖値上昇は、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも1種の食品素材を摂取することに起因する血糖値上昇であり、前記食品素材の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法、を提供する

。

【0016】

デンプン及びデキストリンは、 α -アミラーゼ、 β -アミラーゼ及び α -グルコシダーゼ（マルターゼ）により分解され、生成したグルコースが小腸で吸収される。パラチノースはグルコシル基を有しているが、 α -グルコシダーゼにより殆ど分解されないことが確認されている。

【0017】

また、グルコースとフルクトースからなる異性化糖は、単糖から構成される糖類の商品であり、異性化糖の摂取によりショ糖と類似した急激な血糖値の上昇及び下降曲線が得られる。異性化糖は単糖であるため、パラチノースの分解酵素に関する競争阻害は起こさず、容易に吸収されると考えられていた。

【0018】

グルコースやショ糖が急激な血糖値の上昇・下降曲線を示すことは以前より一般に知られていることであるが、上記のように基準としてグルコースと同様に白パンを用いるのは、食品中のデンプンの消化速度がかなり速いためであり、ショ糖やグルコースに近い急激な血糖値の上昇・下降曲線が認められたためである（非特許文献4）。デキストリンはデンプンの部分分解物であるため、デンプンと同様の血糖値曲線が描かれることと容易に推測できる。したがって、ショ糖、グルコース、デンプン、デキストリンは、摂取後に血糖値が急激に上昇しやすい糖類の代表的なものであり、広い範囲の加工食品に用いられている。また、異性化糖はグルコースとフルクトースからなる液糖であり、これらはショ糖の構成糖であるため、ショ糖と同様の血糖値上昇曲線を示す。

【0019】

一般に、血糖値上昇及び下降の緩慢なパラチノースと、血糖値上昇及び下降が急激なショ糖、グルコース、デキストリン、デンプン等の糖類（炭水化物）を同時に摂取すると、消化されやすいショ糖、グルコース、デキストリン、デンプンなどの炭水化物が、それらを単独で摂取した場合と同様に、急激に血糖値を上昇させ、同時に摂取したパラチノースの緩慢な血糖値の変化は反映されないものと従来考えられてきた。これは、消化されやすい上記の糖類の分解酵素とパラチノ

ースの分解酵素が異なるため、競争阻害が起こらないことと、パラチノースはグルコースなど単糖類の吸収に影響しないと考えられていたことからである。

【0020】

したがって、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも1種の食品素材を摂取することに起因する血糖値上昇を、パラチノースを同時に摂取することにより抑制可能であるという上記発明は、全く新しい知見を提供するものである。

【0021】

本発明はまた、体脂肪蓄積を抑制する方法であって、前記体脂肪蓄積は、構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が0%以上50%未満である糖類を摂取することによる血糖値及びインスリン分泌量の上昇に起因する体脂肪蓄積であり、前記糖類の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法、並びに、体脂肪蓄積を抑制する方法であって、前記体脂肪蓄積は、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも1種の食品素材を摂取することによる血糖値及びインスリン分泌量の上昇に起因する体脂肪蓄積であり、前記食品素材の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法を提供する。

【0022】

血糖値の上昇により、インスリンの分泌が誘導され、分泌されたインスリンは脂肪細胞への中性脂肪の取り込みに関与するリポタンパクリパーゼ(LPL)を活性化し、中性脂肪を体脂肪として蓄積するが、この酵素の活性化が抑えられると、体脂肪の蓄積が抑制される。すなわち、血糖値の上昇が急激であるより緩慢であるとき、またはインスリンの分泌が急激であるより緩慢であるときに、脂肪は体脂肪として蓄積されにくい。

【0023】

したがって、パラチノースを同時に摂取する上記方法によれば、血糖値の上昇下降曲線は緩慢となるため、LPLの活性化が抑えられ、脂肪が体脂肪として蓄積されにくくなる。

【0024】

本発明はまた、以下の（１）～（６）の食用材料を提供する。

（１）パラチノースと、構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が 0% 以上 50% 未満である糖類からなる食品素材と、を含む食用材料であって、前記食品素材の摂取に起因する血糖値上昇を抑制する量の前記パラチノースが配合されていることを特徴とする食用材料。

（２）パラチノースと、ショ糖、小麦粉、デンプン、デキストリン及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材と、を含む食用材料であって、前記食品素材の摂取に起因する血糖値上昇を抑制する量の前記パラチノースが配合されていることを特徴とする食用材料。

（３）甘味料として用いられ、前記食品素材がショ糖及び異性化糖からなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材である上記（２）の食用材料。

（４）プレミックス材として用いられ、前記食品素材がショ糖、小麦粉、デンプン及びデキストリンからなる群より選ばれる少なくとも 1 種の食品素材である上記（２）の食用材料。

（５）粉末飲料として用いられ、前記食品素材がショ糖である上記（２）の食用材料。

（６）前記パラチノースの重量を A、前記食品素材中の糖類の重量を B としたときに、A と B の和に占める A の割合が 5% 以上であることを特徴とする上記（２）の食用材料。

【0025】

そして、上記（１）～（６）の食用材料又は該食用材料を加工してなる食品を摂取することにより、前記食品素材の摂取に起因する血糖値上昇を抑制することができ、上記（１）～（６）の食用材料又は該食用材料を加工してなる食品を摂取することにより、前記食品素材の摂取による血糖値及びインスリン分泌量の上昇に起因する体脂肪蓄積を抑制することが可能になる。

【0026】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の好適な実施形態について詳細に説明する。

本発明において「パラチノース (palatinose)」とは、別名イソマルツロース

(isomaltulose) と呼ばれ、グルコースがフルクトースに $\alpha-1$, 6-グルコシル結合することによって構成された二糖である。

【0027】

パラチノースは水和物であってもよく、一水和物の場合は、融点は $123 \sim 124^{\circ}\text{C}$ であり、比旋光度は $[\alpha]_{\text{D}}^{20} + 97.2$ 、フェーリング溶液還元力はグルコースの 52% 、水 100 g に対する溶解度は、 20°C で 38.4 g である。また、水溶液の甘味の質は良好で、甘味度はショ糖の約 40% である。

【0028】

パラチノースは、天然において蜂蜜や甘蔗汁中に見出される。また、細菌や酵母に由来する α -グルコシルトランスフェラーゼがショ糖に作用した場合に生じる転移生成物中にも存在する。

【0029】

工業的には、パラチノースは、ショ糖にプロタミノバクター・ルブラム (*Protaminobacter rubrum*) やセラチア・プリムチカ (*Serratia plymuthica*) 等の細菌が生み出す α -グルコシルトランスフェラーゼを作用させることにより製造される。

【0030】

本発明において、「構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1$, 6-グルコシル結合の割合が 0% 以上 50% 未満である糖類」は、「 $\alpha-1$, 6-グルコシル結合を有しない糖類」と「構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1$, 6-グルコシル結合の割合が 0% 超 50% 未満である糖類」とに大別される。

【0031】

「 $\alpha-1$, 6-グルコシル結合を有しない糖類」としては、マルトース、ショ糖、異性化糖等の糖類が挙げられ、「構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1$, 6-グルコシル結合の割合が 0% 超 50% 未満である糖類」としては、イソマルトース、パノース、イソパノース、イソマルトトリオース等が挙げられる。

【0032】

「構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1$, 6-グルコシル結合の割合が 0% 以上 50% 未満である糖類」は単独で用いても 2 種以上を組み合わせ用いてもよ

く、当該糖類は、精製された純度の高い単一成分として販売されている糖類に限らず、小麦粉や芋類等の穀類に含まれた状態のものも包含する。なお、小麦粉の成分のうち約75%が糖類であり、そのうち約98%がデンプンである。

【0033】

本発明において「同時に摂取する」とは、1回の食事または間食においてパラチノースとその他の糖類等を摂取することを意味し、必ずしも混合して摂取することに限定されない。従って、パラチノースを含む飲食物を摂取し、このとき血糖値を上昇させやすいその他の糖を含む飲食品を摂取する場合も含まれる。例えばショ糖とデンプンが含まれるケーキやクッキーを摂取し、このときパラチノースを含む飲料を同時に摂取した場合も本発明の「同時に摂取する」という条件に該当する。

【0034】

「パラチノースを摂取する」ことには、パラチノースを単独で摂取することに加え、パラチノースを含む食用材料、例えば、清涼飲料水、コーヒー、紅茶などの飲料、卵焼き、煮物などの総菜類、焼き菓子、プリン、まんじゅうなどの菓子類、菓子パンを含むパン類を摂取することも含まれる。

【0035】

本発明において「甘味料」とは、コーヒーや紅茶用などの用途に合わせて調製された甘味料、または家庭用及び業務用に使用される甘味料を意味する。これらの甘味料の形態は、粉末、顆粒、立方体に成形されたもの、液体などがあり、スティック、小袋、箱、ポーションなどで包装されていてもよい。

【0036】

「プレミックス材」とは、ホットケーキミックス、パウンドケーキミックス、パンミックス、パンケーキミックス、蒸しパンミックス、クレープミックス、クッキーミックス、ドーナツミックス、スポンジケーキミックス、ゼリーミックス、プリンミックス、加糖さらし餡、お団子の粉など、パラチノース及びその他の素材を含む、予めいくつかの素材を混合して販売される食品素材を意味する。

【0037】

「粉末飲料」とは、ココアミックス、コーヒー、粉末ジュース、粉末紅茶、粉

末レモネード、カップスープなど、お湯、水、及び牛乳などの液体で溶解することにより飲料として飲用することができる飲料製品を意味する。

【0038】

パラチノースと同時に摂取する糖類のうち、ショ糖、異性化糖などは甘味素材であるため、これらの一部をパラチノースに置き換えることにより、甘味を低減させることができる。近年の消費者は低甘味の菓子類や飲料を好む傾向があるため、このような消費者向けの食品として利用できる。また、甘味を落としたいくない場合には、異性化糖、果糖、アスパルテーム、ステビア、アセスルファムKのような甘味の高い素材を併用することにより、食品を好みの甘味度に調整することができる。加工特性の点からも、パラチノースを単独で食品に使用した場合と比較し、ショ糖と同時に配合することにより着色性を抑えることができ、また溶解度の低いパラチノースの晶出を抑制することもできる。

【0039】

以下に述べる実施例から明らかになるように、パラチノースを、ショ糖、デキストリン、デンプン、異性化糖等の構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が0%以上50%未満である糖類と同時に摂取した場合、パラチノースと同時に摂取するこのような糖類に起因する血糖値の上昇を抑制することが明らかになった。

【0040】

比較例として用いた、ショ糖50gを摂取した群、ショ糖25gを摂取した群、及びグルコースを25g摂取した群は、摂取後30分後に急激な血糖値の上昇を示し、血糖値増加の曲線とベースラインで囲まれた部分の面積（血糖値上昇曲線下面積）はショ糖50g摂取とグルコース25g摂取の場合ほとんど同じ、高い値であった。また、ショ糖25g摂取の場合はこれらより若干低い値であった。一方、実施例として測定した、ショ糖25gまたはグルコース25gとパラチノース25gを同時摂取した群は、これらの糖質摂取後に急激な血糖値の上昇を示さず、血糖値上昇曲線下面積は比較例と比べて明らかに低い値であった。

【0041】

以上のことから、グルコースまたはショ糖に加えてパラチノースを同時摂取し

た場合に、グルコースまたはショ糖摂取による血糖値にパラチノース摂取による血糖値が加算されて現れるのではなく、逆にグルコース及びショ糖に起因する血糖値の上昇を阻害することが明らかになった。

【0 0 4 2】

また、パラチノースが、ショ糖及びグルコースに起因する血糖値の上昇を阻害することから、ショ糖の分解物とほぼ同様である異性化糖、及び分解によりグルコースが生成するデンプンやデキストリン、及びデンプンをショ糖やグルコースに置き換えても当てはまることが判明した。

【0 0 4 3】

【実施例】

以下、本発明の好適な実施例についてさらに詳細に説明するが、本発明はこれらの実施例に限定されるものではない。

【0 0 4 4】

（実施例 1）

パラチノース 2 5 g 及びグルコース 2 5 g を全量 1 9 0 g になるよう蒸留水に溶解して飲料を製造した（実施例の飲料 1）。また、パラチノース 2 5 g 及びショ糖 2 5 g を全量 1 9 0 g になるように蒸留水に溶解して飲料を製造した（実施例の飲料 2）。得られた飲料を被検サンプルとして、後述の飲料摂取後の血糖値測定試験を行った。一方、比較例として、パラチノースを配合しないで、グルコース 2 5 g を全量 1 9 0 g となるよう蒸留水に溶解した飲料（比較例の飲料 1）、ショ糖 2 5 g を全量 1 9 0 g となるよう蒸留水に溶解した飲料（比較例の飲料 2）、及びショ糖 5 0 g を全量 1 9 0 g になるように蒸留水に溶解した飲料（比較例の飲料 3）を製造し、得られた飲料を対照サンプルとして、飲料摂取後の血糖値測定試験を行った。

【0 0 4 5】

血糖値測定試験は以下の通りであった。すなわち、3 1 歳～4 0 歳の健康な男女 5 人（男性 4 人、女性 1 人）を被験者として選び、被験者は試験当日朝食を取らずに試験開始前 1 2 時間以上、絶食状態になるようにした。飲料摂取前（0 分）、摂取後 3 0 分、6 0 分、9 0 分、1 2 0 分後にそれぞれ各被験者より血液を

採取し、血糖値を測定した。1回の試験において摂取する飲料は1種類とし、別の日に摂取する飲料を変えて、試験は1日1回、延べ5日間実施した。また、全ての飲料摂取後の血糖値測定試験は、同一の5人の被験者で行った。なお、実施例1において、血液の採取及び血糖値の測定はフリースタイルキッセイセット（キッセイ薬品工業株式会社）を用いて実施した。

【0046】

試験中の血糖増加曲線を図1に示し、各飲料の摂取後の血糖値変化を比較した。図1からわかるように、パラチノース25gとグルコース25gの同時摂取後は、グルコース25gの単独摂取後と比較して、飲料摂取後における血糖値の上昇が抑えられる。また、パラチノース25gとショ糖25gの同時摂取後は、ショ糖50gの単独摂取及びショ糖25gの単独摂取後と比較して、血糖値の上昇が抑えられていることがわかる。特に、摂取後30分の急激な血糖値の上昇に関しては、実施例の飲料と比較例の飲料の値の差が顕著である。

【0047】

図2に示すように、各被験者の摂取後120分間の血糖値上昇曲線下面積を算出して平均を取り比較すると、パラチノース25g及びグルコース25gの同時摂取後では、グルコース25g摂取後と比較して、明らかに低い値であった。また、パラチノース25g及びショ糖25gの同時摂取後では、ショ糖50g摂取後及びショ糖25g摂取後と比較して、明らかに低い値であった。また、対応のあるt検定により、各飲料摂取後の血糖値上昇曲線下面積を比較した結果、パラチノース25gとショ糖25gの同時摂取後及びパラチノース25gとグルコース25gの同時摂取後の値と、ショ糖50g摂取後の値には危険率5%以下で有意差が認められた。

【0048】

以上のことからショ糖とパラチノースを併用した場合には血糖値上昇抑制効果があることが示された。

【0049】

（実施例2）

パラチノースとショ糖を含むスティックシュガー

パラチノースとショ糖を同重量混合し、包装一本当たりパラチノース及びショ糖がそれぞれ 3. 5 g ずつ含まれるようにスティック包装に充填した。得られたスティックシュガーはパラチノースとショ糖を含む、血糖値の抑制された食用材料である。

【 0 0 5 0 】

(実施例 3)

パラチノースと異性化糖を含むガムシロップ

以下の表 1 に示す配合で、パラチノースと異性化糖を含むガムシロップを製造した。製造は、パラチノースとアラビアガムを合わせ、粉体混合し、そこへ異性化糖及び水を加え、煮沸混合した。以上の溶液をレフブリックスで 3 0 に調整した。

【表 1】

成分	g
結晶パラチノース (商品名 結晶パラチノース-IC、新三井製糖株式会社製)	27. 0
異性化糖(果糖ぶどう糖液糖) (商品名 EP-O、サンエイ糖化株式会社製、75%)	48. 0
アラビアガム	4. 0
水	200. 0

【 0 0 5 1 】

(実施例 4)

パラチノースとショ糖を含むタブレット

以下の表 2 に示す配合で、パラチノースとショ糖を含む食品であるタブレットを製造した。製造は、下記に示す配合の混合粉末に、 300 kg/cm^3 の打錠圧をかけ、直径 18 mm、厚さ 5 mm、重量 1. 5 g であるタブレットを成形した。

【表 2】

成分	重量%
粉碎パラチノース (結晶パラチノース(商品名 結晶パラチノース-IC、新三井製糖株式会社製)をアトマイザー 粉碎機で粉碎したもの)	27. 5
砂糖粉糖	27. 5
クエン酸	1
シュガーエステル	1
アスパルテーム	0. 05
ビタミンP	0. 0002
水	0. 6
レモン果汁	適量

【0 0 5 2】

(実施例 5)

パラチノースとショ糖を含む粉末飲料

以下の表 3 に示す配合で、パラチノースとショ糖を含む食品である粉末飲料を、常法に従い、万能混合攪拌機を使用して製造した。

【表 3】

成分	重量%
結晶パラチノース (商品名 結晶パラチノース-IC、新三井製糖 株式会社製)	42. 35
砂糖(グラニュー糖)	42. 35
粉末果汁	10
無水クエン酸	3
クエン酸ナトリウム	0. 4
Ｌ-アスコルビン酸	0. 5
アスコルビン酸ナトリウム	0. 3
リボフラビン(含有量10重量%)	0. 1

【0053】

(実施例6)

パラチノースとショ糖を含む清涼飲料水

以下の表4に示す配合でパラチノースとショ糖を含む清涼飲料水を製造した。
製造は以下の原料を熱湯250mlに溶解した後、飲料缶(250ml用)に充填することにより行った。

【表4】

成分	重量%
結晶パラチノース (商品名 結晶パラチノース-IC、新三井製糖株式会社製)	4
砂糖(グラニュー糖)	4
クエン酸	0.15
ビタミンC	0.03
塩化ナトリウム	0.05
塩化カリウム	0.04
塩化カルシウム	0.012
炭酸マグネシウム	0.002
グルタミン酸ナトリウム	0.006
ステビア	0.01
ビタミンP	0.0004
香料	適量

【0054】

(実施例7)

パラチノース、砂糖、及びデンプンを含むスポンジケーキ

以下の表5に示す配合により、パラチノース、ショ糖、及びデンプンを含むスポンジケーキを調製した。結晶パラチノース、ショ糖(グラニュー糖)、キサントガムを粉体混合したものをAとした。別に、小麦粉とベーキングパウダーを混合したものをBとした。Aに、牛乳とリョートーエステルSPを入れて良く混合

した。これに卵を入れ、均一になるまで良く混合し、卵液が25℃ぐらいになるまで湯煎で温めた。これを万能攪拌機で泡立て、これ以上泡立たないという状態になるまで泡立てた。これに、Bを練らないように混合し、スポンジケーキ型に入れ、160℃のオーブンで40分間焼いた。本実施例の配合では、パラチノース70g、ショ糖30g、及びデンプン約90gを含む。

【表5】

成分	g
卵	200
パラチノース粉糖 (商品名 粉末パラチノースICP、新三井製糖株式会社製)	70
砂糖(グラニュー糖)	30
小麦粉	120
牛乳	41
キサントガム	0.6
起泡剤 (商品名 リョートーエステルSP、三菱化学フーズ株式会社製)	9.2
ベーキングパウダー	3

【0055】

(実施例8)

パラチノースと異性化糖を含む清涼飲料

以下の表6に示す配合でパラチノースと異性化糖を含む清涼飲料水を製造した。製造は以下の原料を熱湯250mlに溶解した後、飲料缶(250ml用)に充填することにより行った。

【表 6】

成分	重量%
結晶パラチノース (商品名 結晶パラチノース-IC、新三井製糖株式会社製)	4
異性化糖	5. 33
クエン酸	0. 15
ビタミンC	0. 03
塩化ナトリウム	0. 05
塩化カリウム	0. 04
塩化カルシウム	0. 012
炭酸マグネシウム	0. 002
グルタミン酸ナトリウム	0. 006
ステビア	0. 01
ビタミンP	0. 0004
香料	適量

【0 0 5 6】

(実施例 9)

パラチノースとデンプンを含むマドレーヌ

以下の表 7 に示す配合により、パラチノースとデンプンを含むマドレーヌを調製した。小麦粉とベーキングパウダーは合わせて篩っておいた。バターは湯煎にかけ、溶かしておいた。ボールに卵を入れ、グラニュー糖、食塩、レモンの皮、レモンエッセンスを加えて湯煎にかけた。温めながら、パラチノースを入れ、泡立て器でよく攪拌した。ここに篩っておいた小麦粉を一度に加え、良く混ぜ合わせ、溶かしバターを加えて混ぜた。アルミホイルのカップに分けて入れ、1 6 0℃のオーブンで色づくまで 1 0 分ほど焼いた。本実施例により得られるマドレーヌは、6 0 g のパラチノースと約 3 7 g のデンプンを含む。

【表 7】

成分	g
小麦粉(薄力粉)	50
ベーキングパウダー	1
バター	40
卵	60
結晶パラチノース (商品名 結晶パラチノース-IC、新三井製糖 株式会社製)	60
食塩	0. 2
すり下ろしたレモンの皮	適量
レモンエッセンス	適量

【0 0 5 7】

(実施例 1 0)

パラチノース、ショ糖、及び小麦粉を含むケーキミックス

以下の表 8 に示す配合でケーキミックスを調製した。ショートニング以外の材料を予備混合し、そこに溶解したショートニングを混合し、篩別を行った。

【表 8】

成分	%
小麦粉(薄力粉)	33. 0
パラチノース粉糖 (商品名 粉末パラチノースICP、新三井製糖株式会社製)	25. 0
グラニュー糖	9. 6
重曹	0. 6
ピロリン酸ナトリウム	1. 0
ショートニング	25. 0
脱脂粉乳	5. 0
香料	0. 2
乳化剤 (商品名 リョートーシュガーエステルS-117 O、三菱化学フーズ株式会社製)	0. 1
食塩	0. 5

【0 0 5 8】

(実施例 1 1)

パラチノースと小麦粉を含むホットケーキミックス

以下の表 9 に示す配合で粉体混合し、ホットケーキミックスを調製した。ショートニング以外の材料を予備混合し、溶解したショートニングを添加、混合後、篩別を行った。

【表 9】

成分	%
小麦粉(薄力粉)	63. 0
粉末パラチノース (商品名 粉末パラチノースICP、新三井製糖株式会社製)	23. 0
ベーキングパウダー	3. 5
脱脂粉乳	6. 0
香料	0. 2
食塩	0. 1
乳化剤 (商品名 リョートーシュガーエステルS-117 O、三菱化学フーズ株式会社製)	0. 1
キサンタンガム	0. 1
ショートニング	4. 0

【0 0 5 9】

(試験例 1)

ショ糖とパラチノースが共存する場合、パラチノースのみと比較して着色しにくいことを確認した。

【0 0 6 0】

糖類 5 g とグルタミン酸 1 g を蒸留水に溶解し、総重量を 5 0 g にしたサンプルを調製した。糖類としてショ糖のみを用いたサンプル、パラチノースのみを用いたサンプル、ショ糖とパラチノースを 2. 5 g ずつ用いたサンプルの 3 種類を調製した。これらのサンプルを 1 0 0 m l 容のキャップ付きバイアルに入れ、1 0 0 ℃で 5 0 分間加熱した。加熱後冷却し、波長 4 2 0 n m の吸光度を測定した。その結果、パラチノースのみを糖類として含むサンプルは 0. 0 0 4、ショ糖のみを糖類として含むサンプルは吸光度が 0. 0 0 1 5 であったが、パラチノースとショ糖を半量ずつ含むサンプルは吸光度が 0. 0 0 2 であり、パラチノースのみを使用した場合より着色が抑えられた。パラチノースのこの吸光度は、目視で褐色に着色しているのが確認できる値であった。

【0061】

また、同様の3種類のサンプルを調製し、缶詰などのレトルト殺菌条件と同じレベルである121℃で20分間のオートクレーブ処理にかけ、波長420nmの吸光度を測定した。その結果、パラチノースのみを糖類として含むサンプルは吸光度が0.322、ショ糖のみを糖類として含むサンプルは吸光度が0.020であったが、パラチノースとショ糖を半量ずつ含むサンプルは吸光度が0.069であり、パラチノースのみを使用した場合より明らかに着色が抑えられた。目視で観察した場合、全てのサンプルが褐色に着色していたが、パラチノースのみを糖類として含むサンプルが明らかに濃い色であり、これと比べてショ糖のみを含むサンプル及びパラチノースとショ糖を両方含むサンプルは明らかに薄い褐色であった。

【0062】

以上のことから、パラチノースとショ糖を組み合わせて加工食品に使用する場合、パラチノース単独で使用する場合と比較してショ糖に起因する血糖値の上昇が抑えられるだけでなく、パラチノースに起因する加熱着色を抑制することができることが明らかになった。

【0063】

(試験例2)

パラチノースとショ糖を併用したときの晶出抑制

ショ糖とパラチノースが共存する場合、パラチノースのみと比較して結晶が析出しにくいことを確認した。

【0064】

ショ糖50重量%溶液、パラチノース50重量%溶液、及びショ糖とパラチノースそれぞれを25重量%ずつ含む溶液を、それぞれ100mlずつ調製し、蓋付きスクリーバイアルに入れた。溶解は50℃で結晶が完全に無くなるまで行なった。これらのバイアルを、5℃に設定した冷蔵庫に入れ、結晶の析出を観察した。

【0065】

保存2日後、パラチノースのみを含む溶液は結晶が析出し始め、6日目に析出

した結晶量を測定した。その結果、パラチノース 10.77 g が析出していることがわかった。なお、ショ糖のみを含む溶液、及びショ糖とパラチノースを両方含む溶液に関しては、この間に結晶の析出は観察されなかった。

【0066】

以上のことから、パラチノース単独では晶出しやすい濃度であっても、ショ糖と併用することにより晶出が抑えられることが明らかになった。

【0067】

【発明の効果】

ショ糖、グルコース、異性化糖等の構成糖同士の結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が 0% 以上 50% 未満である糖類の 1 種以上と、パラチノースとを同時に摂取することにより、上記糖類に起因する血糖値の上昇を抑制することができる。また、パラチノースを非還元糖である他の糖類と組み合わせることで原材料に用いることにより、着色の原因を減少させ、食品が着色しにくくなり、また溶解性のよい他の糖類と組み合わせることにより、晶出もしにくくなる。

【0068】

また、ショ糖及び異性化糖などの甘味料と組み合わせて使用すると、ショ糖、グルコース、異性化糖の有する甘味が低減され、さっぱりとした低甘味の食品を製造することができる。

【0069】

そして、パラチノース及びその他の糖類を同時に摂取することにより、またはパラチノース及びその他の糖類を共に原材料に含む食品を摂取することにより、血糖値上昇抑制効果が発揮される場合、インスリンの分泌も抑制され、結果的に脂肪蓄積抑制効果が発現される。なお、本発明はヒトのみならず非ヒト動物（特に哺乳動物）に適用可能である。

【図面の簡単な説明】

【図 1】

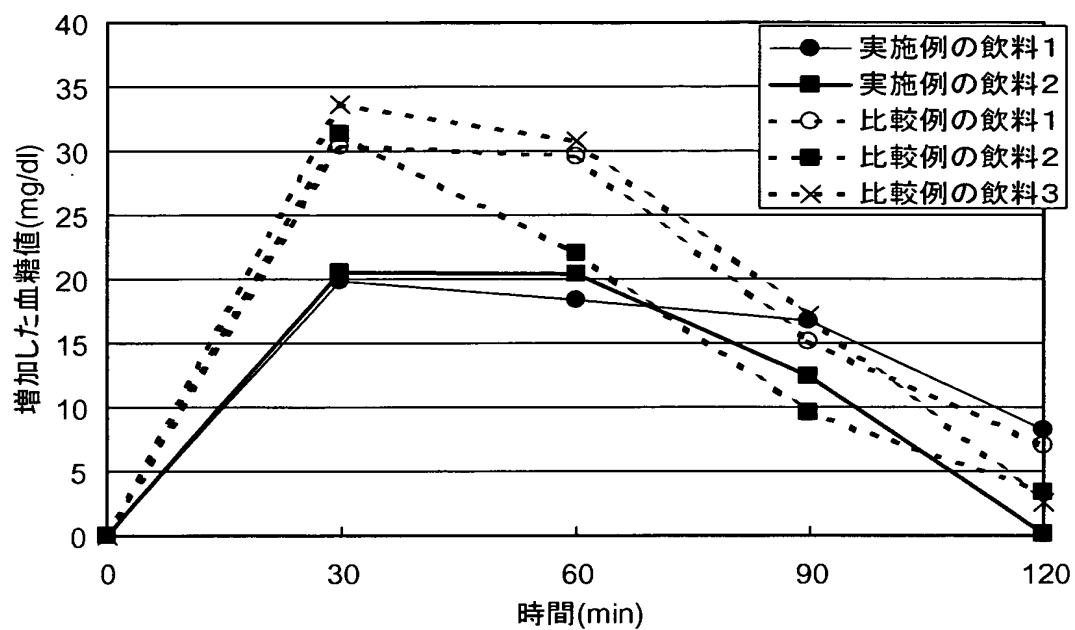
飲料摂取後の血糖値の変化を示す図である。

【図 2】

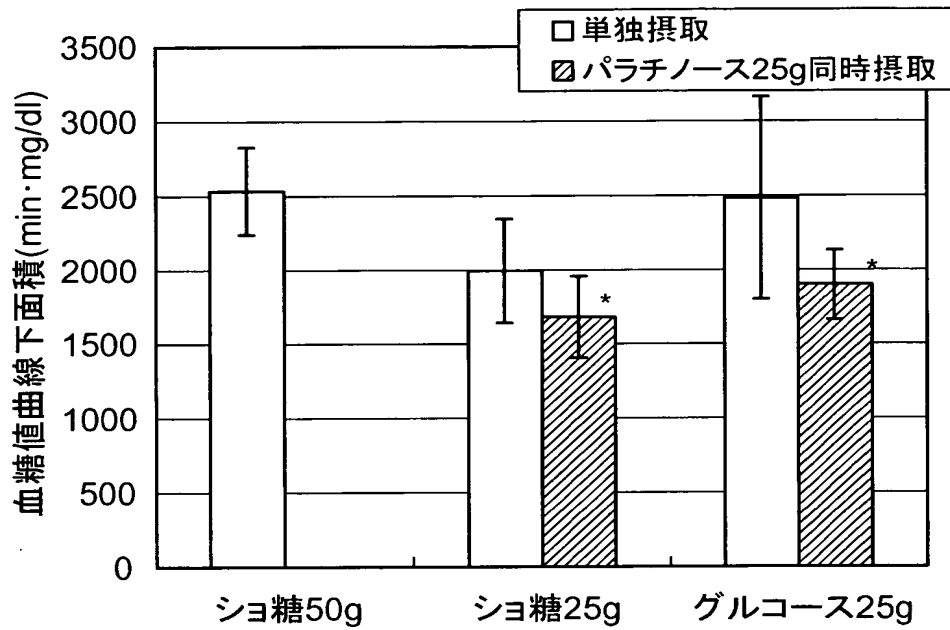
飲料摂取後の血糖値上昇曲線下面積を示す図である。

【書類名】 図面

【図 1】



【図 2】



* ショ糖50g摂取との比較, 有意差あり $p < 0.05$.

【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 通常食品として摂取される安全な食品素材を用いた、効果的な血糖値上昇抑制方法を提供する。

【解決手段】 血糖値上昇を抑制する方法であって、前記血糖値上昇は、構成糖同士の間結合全体に対する $\alpha-1, 6$ -グルコシル結合の割合が 0 % 以上 5 0 % 未満である糖類を摂取することに起因する血糖値上昇であり、前記糖類の摂取と同時に、パラチノースを摂取することを特徴とする方法。

【選択図】 なし

特願 2 0 0 2 - 3 3 4 0 3 2

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[5 0 1 1 9 0 9 4 1]

1. 変更年月日

2 0 0 1 年 5 月 1 4 日

[変更理由]

新規登録

住 所

東京都中央区日本橋本町二丁目 8 番 2 号

氏 名

新三井製糖株式会社